バロナーク (2015)

9256975

ドメーヌ・ド・バロナーク

フランス

仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称： フランス / A.O.C.- リムー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン シラー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.4%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

残り1本！
※オンラインショップ販売限定

テイスティングノート ガーネット色を帯びた濃く深みのある色のワイン。ノーズは幅広い香りの層を示す。ブラックベリーやビルベリーのような凝縮した黒果実が立ち上り、ハーブのガリークの含みを伴い、マイルドなスパイスやリコリスの含みが展開する。濃く凝縮されたアタックは融和され、ジューシーなミッドパレットは、洗練された滑らかなタンニンで強調される。バルサミコ、チョコレートやリコリスの含みが全体的な調和をもたらす。黒果実やお香の風味の、フレッシュで調和の取れた長い余韻の後味を持つ。
葡萄品種 メルロー、カベルネ・フラン、シラー、マルベック、カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

テロワール ドメーヌ・ドゥ・バロナークは、リムー近くのサン＝ポリカルプにあるランドックに位置する。ドメーヌは、110ha（272a)の単一の土地で、43ha（106a）に葡萄が植樹されている。
気候 大西洋から400km、地中海から100kmに位置するこの葡萄畑は海の水塊の気候の影響を受け、最適な日光と降雨バランスを保証する。またピレネー山脈の近くにある一画は、標高250 350ｍにあり、夏の暑さを和らげる。
地質 砂利と砂が多い一画を除き、主に粘土と石灰岩
収穫 葡萄は、醸造タンクの上で選別され重力によってタンクに供給される。このプロセスは、果実の崩れを防ぐ。
醸造 葡萄は優しく茎を取り除き、軽く砕いた後、ステンレススティールタンクにて発酵を行う。最高温度30℃で約8日間のアルコール発酵を行い、ワインや葡萄品種に応じて2 4週間マセラシオンを行う。
熟成 マロラクティック発酵後、プレミアム赤ワインは新樽（ヴィンテージによって25 50%）または1 3年の古樽で12ヶ月間熟成を行う。

酸度 343
PH 3.65
残糖度 170

受賞歴

ザ・ワールド・オブ・ファイン・ワイン 2019　90ポイント！ワイン・スペクテーター 2018　92ポイント！ロバート・パーカー 2018　91ポイント！デキャンター 2018　90ポイント、シルバーメダル！ベタンヌ＆ドゥソーヴ 2018　16/20ポイント！ロバート・パーカー 2017　91 - 94ポイント！ ジェームス・サックリング　94ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp